

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация – разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»
Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Ч _____ Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС _____ Д _____ В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре ППКРС:

Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи освоения общепрофессиональной дисциплины:

- усвоение основных понятий используемых в данной дисциплине;
- изучение ассортимента товаров, его классификации, свойств и показателей;
- рассмотрение условий и сроков сохраняемости товаров;
- определение товарных потерь и порядка их списания;
- изучение классификации продовольственных товаров растительного и животного происхождения;
- рассмотрение видов снабжения и состава товарных ресурсов;
- анализ эффективности работы программного, технологического оборудования и документационного обеспечения;
- определение порядка проведения и оформления инвентаризации товаров;
- приобретение умений проводить инструктаж по безопасности хранения продуктов;
- оформлять товарно-сопроводительную документацию.

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и

хранения
продуктов;

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; ;
- программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы товаров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы общепрофессиональной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки 80 часов, в том числе:

Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 80 часов, в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды общепрофессиональной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
самостоятельная аудиторная работа обучающегося	6
Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание общепрофессиональной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	2	1
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	3	1
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров	3	2
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, нетрадиционных видов овощей и грибов	6	2
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров.	2	2
	Практическое занятие №2 Расчет энергетической ценности овощей.	2	2
	Самостоятельная учебная работа. Подготовка сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы»	2	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов круп (булгур, киноа, кускус, амарант, полба, саго) 4. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству новых видов бобовых (маш, нут, сорго, долихос)	6	2

	Практическое занятие №3 Изучение сортов пшеничной муки. Определение качества муки органолептическим методом	2	2
	Самостоятельная учебная работа: Изучение нормативных материалов ГОСТов на зерномучные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	2	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки хранения молочных товаров	6	
	Практическое занятие №4 Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям	2	2
	Самостоятельная учебная работа: Изучение нормативных материалов ГОСТов на молочные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов 3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, редких, экзотических видов рыбы (зубатка, дорада, сибас, барабулька), нерыбного водного сырья (скат, улитки, лягушки, кламсы, змеи)	6	2
	Практическое занятие №5 Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом	2	2
	Самостоятельная учебная работа: Изучение нормативных материалов ГОСТов на рыбу и рыбные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. 2. Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов. 3. Субпродукты, требования к качеству. 4. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса диких животных (косуля, кабан, олень, лось)	6	2
	Практическое занятие №6 Определение качества мяса и мясных продуктов органолептическим методом	2	2
Тема 8.	1. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц.		

Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов	Недопустимые дефекты. 2. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. 3. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). 4. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	6	
	Практическое занятие №7 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	2
Тема 9. Товароведная характеристика пищевых жиров и пищевых концентратов .	1. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. 3. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	6	
Тема 10. Товароведная характеристика кондитерских товаров	1. Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. 2. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	6	
	Практическое занятие №8 Оценка качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2	2
	Консультация Дифференцированный зачет	2	
Всего:		80	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы предполагает наличие следующих специальных помещений:

Кабинет - лаборатория «технологии, технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, микробиологии, санитарии, гигиены, товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;

Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»

Лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»

Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубкина, Т. С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т. С. Голубкина [и др.]. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с.
2. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник/ В. А. Тимофеева - Изд. 8-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 475С.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. - М: Академия, 2012. - 352с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Академия, 2013
3. Рубина, Е.А., В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

